



Biscuits à l'ancienne au beurre d'arachide KRAFT



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 10 MIN

Retrouvez la recette de grand-maman avec ce classique : des biscuits faits de vrai beurre d'arachide velouté, sans oublier les incontournables motifs de croisillons tracés à la fourchette.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

30 PORTIONS

- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de beurre d'arachide velouté *Kraft*
- 1 tasse de sucre granulé et 1 tasse de cassonade tassée
- 2 œufss
- 1 c. à thé de vanille

Que dois-je faire ?

Étape 1

Préchauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel; réserver. Battre au malaxeur le beurre, le beurre d'arachide, le sucre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter graduellement le mélange à base de farine, en battant bien après chaque ajout.

Étape 3

Déposer la pâte par cuillerée à soupe, à 2 pouces d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie vaporisées d'un enduit à cuisson. Aplatir en croisillons avec les dents d'une fourchette.

Étape 4

Cuire au four de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir les biscuits pendant 5 min avant de les retirer des plaques et de les déposer sur des grilles. Laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft

Savoir-faire Conservation

Lorsque les biscuits sont complètement froids,

Nutrition

Calories

200

% valeur quotidienne

emballez-les dans une pellicule plastique et mettez-les dans un récipient hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante. Ou encore, congelez-les dans des sacs de plastique pour congélateur, où ils se conserveront jusqu'à 1 mois. Faites décongeler les biscuits à la température ambiante avant de les servir.

Substitut

Préparez cette recette en utilisant du beurre d'arachide croquant *Kraft*.

Matières grasses 10 g	15 %
Matières grasses saturées 4.5 g	23 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Glucides 24 g	8 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 15 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	6 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

Portions

30 portions de 1 biscuit (42 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.